



(19) RU (11) 2 108 050 (13) С1
(51) МПК⁶ А 23 L 2/00, 2/39

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 97110985/13, 08.07.1997
(46) Дата публикации: 10.04.1998
(56) Ссылки: 1. SU, авторское свидетельство 583795, кл. A 23 L 2/00, 1977. 2. RU, патент 2069521, кл. A 23 L 2/00, 1993. 3. RU, патент 2069522, кл. A 23 L 2/00, 1996. 4. RU, патент 2076614, кл. A 23 L 2/00, 1997. 5. RU, патент, 2076616, кл. A 23 L 2/00, 1997.

(71) Заявитель:
Ивановская Мария Сергеевна,
Айвазян Арсен Анушаванович,
Ярмак Николай Петрович
(72) Изобретатель: Ивановская Мария Сергеевна,
Айвазян Арсен Анушаванович, Ярмак Николай
Петрович
(73) Патентообладатель:
Ивановская Мария Сергеевна,
Айвазян Арсен Анушаванович,
Ярмак Николай Петрович

(54) БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК "МАРСЕНИКА" И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

(57) Реферат:
Изобретение относится к безалкогольной промышленности. Напиток "Марсеника" обеспечивает высокие поливитаминные, antimикробные, противосклеротические, противоревматические, противоопухолевые и иммуностимулирующие свойства. Проявление этих свойств достигается тем, что в напитке "Марсеника" присутствуют экстрактивные вещества концентрированной основы, вносимые с водно-спиртовым экстрактом, полученным из растительного сырья, включающего плоды шиповника, траву душицы, съедобные грибы, яблоню красную в сочетании с CO₂-экстрактом кориандра (10%) либо эссенцией кориандровой, при следующем соотношении компонентов напитка, мас.%: концентрированная основа, включающая экстрактивные вещества: травы душицы 0,078-0,0829, плодов шиповника 0,0843 - 0,0895, съедобных грибов 0,02 -

0,5, плодов красной рябины 0,0652 - 0,0692 и эссенцию кориандровую 0,029 - 0,031 и/или спиртовой раствор CO₂-экстракта кориандра (10%) 0,068 - 0,072. Кроме того, напиток содержит мас.%: сахар 7,75 - 8,23, пищевая кислота 0,17 - 0,19; колер 0,068 - 0,072; поваренная соль 0,048 - 0,05; двуокись углерода 0,4 - 0,6; бензоат натрия 0,0165 - 0,0175 и вода - остальное. Именно наличие экстрактивных веществ в указанных соотношениях позволяет проявиться синергетическому эффекту. Напиток обладает лечебными и профилактическими свойствами благодаря сочетанию биологически активных веществ входящего в него растительного сырья, что обеспечивает повышение его поливитаминных, antimикробных, противосклеротических, противоревматических, противоопухолевых и иммуностимулирующих свойств. 2 з.п. ф-лы.

R
U
2
1
0
8
0
5
0
C
1

R
U
2
1
0
8
0
5
0
C
1



(19) RU (11) 2 108 050 (13) C1
(51) Int. Cl. 6 A 23 L 2/00, 2/39

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) ABSTRACT OF INVENTION

(21), (22) Application: 97110985/13, 08.07.1997

(46) Date of publication: 10.04.1998

- (71) Applicant:
Ivanovskaja Marija Sergeevna,
Ajvazjan Arsen Anushavanovich,
Jarmak Nikolaj Petrovich
- (72) Inventor: Ivanovskaja Marija Sergeevna,
Ajvazjan Arsen Anushavanovich, Jarmak Nikolaj
Petrovich
- (73) Proprietor:
Ivanovskaja Marija Sergeevna,
Ajvazjan Arsen Anushavanovich,
Jarmak Nikolaj Petrovich

(54) SOFT DRINK "MARSENIKA" AND METHOD FOR ITS PRODUCTION

(57) Abstract:

FIELD: soft drink industry. SUBSTANCE: composition contains extractive substances of concentrated base which are introduced with aqueous-alcoholic extract prepared from plant raw material. Concentrated base includes the following extractive substances, mas.%: origanum grass, 0.078-0.829; dog rose fruits, 0.0843-0.0895; edible mushrooms, 0.02-0.5; red dogberry fruits, 0.0652-0.0692; 10% coriander essence, 0.029-0.031; and/or alcoholic

solution of 10% coriander CO₂- extract, 0.068-0.072. Besides, drink comprises, mas. %: sugar, 7.75-8.23; edible acid, 0.17-0.19; color, 0.068-0.072; salt, 0.048-0.05; carbon dioxide, 0.4-0.6; sodium benzoate, 0.0165-0.0175; water, the balance. Drink possesses curing and prophylactic properties thanks to composition of biologically active substances of plant raw material. EFFECT: higher polyvitaminic, antimicrobial, antisclerotic, antirheumatic, antitumoral, and immunostimulating properties. 2 cl

R
U
2
1
0
8
0
5
0
C
1

R
U
2
1
0
8
0
5
0
C
1

Изобретение относится к безалкогольной промышленности.

Известен безалкогольный напиток, содержащий экстрактивные вещества растительного сырья, сахар, пищевую кислоту, диоксид углерода и воду [1].

Недостатком известного напитка является то, что он не может быть рекомендован больным с заболеванием желудочно-кишечного тракта.

Известен безалкогольный напиток "Флора мятная", содержащий экстрактивные вещества растительного сырья на основе тысячелистника, мяты, зубровки и кориандра [2].

Недостатком "Флоры мятной" является то, что в составе безалкогольного напитка недостаточно содержание минеральных солей и микроэлементов.

Наиболее близким, принятым за прототип, является напиток и способ его изготовления описанный в патенте на "Основу концентрированную бальзам диетический "Водолей" [5].

Напиток "Водолей" содержит концентрированную основу из экстрактивных веществ растительного сырья, включающую кориандр, а также сахар, пищевую кислоту, двуокись углерода, поваренную соль, колер.

Недостатком напитка "Водолей" является то, что в составе безалкогольного напитка не проявляются поливитаминные, antimикробные, противосклеротические, противоревматические свойства.

Техническим результатом предлагаемого напитка "Марсеника" является повышение поливитаминных, antimикробных, противосклеротических, противоревматических, противоопухолевых и иммуностимулирующих свойств.

Проявление этих свойств достигается тем, что в напитке "Марсеника" присутствуют экстрактивные вещества концентрированной основы, вносимые с водно-спиртовыми экстрактами, полученными из растительного сырья, включающего плоды шиповника, траву душицы, грибы, плоды рябины красной в сочетании с CO₂ - экстрактом кориандра (10%) либо эссенцией кориандровой, при следующем соотношении компонентов напитка, мас.%: концентрированная основа, включающая экстрактивные вещества: травы душицы 0,078-0,0829; плодов шиповника 0,0843-0,0895; грибов 0,02-0,5; плодов красной рябины 0,0652-0,0692; эссенция кориандровая 0,029-0,031; и/или спиртовой раствор CO₂ - экстракта кориандра (10%) 0,068-0,072; сахар 7,75-8,23; лимонная кислота 0,17-0,19; колер 0,068-0,072; поваренная соль 0,048-0,05; двуокись углерода 0,4-0,6; бензоат натрия 0,0165-0,0175; вода остальное.

Именно наличие экстрактивных веществ плодов шиповника, травы душицы, грибов, рябины красной в сочетании с CO₂ - экстрактом кориандра (10%) либо эссенцией кориандровой в указанных соотношениях позволяют проявиться синергетическому эффекту. Сочетание всех присутствующих в напитке компонентов формируют полноту вкуса, пикантный орехово-грибной привкус ("горчинку"), мягкое пряное звучание, элемент запаха разогретой полуденной опушки леса, проявляющийся во вкусе и в аромате напитка.

Напиток готовят следующим образом.

Дозируют в купажер на 1000 л напитка "Марсеника" рецептурные компоненты: сахарный сироп 77,6-82,4 л, раствор пищевой (лимонной) кислоты 1,94-2,06 л, колер 0,97-1,03 кг, концентрированную основу 38,8-41,2 л, поваренную соль 0,49-0,52 кг, бензоат натрия 0,16-0,18 кг. Затем добавляют воду до общего объема купажа. Купаж перемешивают, фильтруют и подают на розлив по известной технологии.

Концентрированную основу для напитка "Марсеника" готовят следующим образом.

Экстрагируют растительное сырье из плодов шиповника, плодов рябины красной, травы душицы. Отдельно получают экстракты из съедобных грибов, причем либо путем отваривания грибной массы при температуре кипения с последующим отделением жидкой фазы, либо путем ферментирования на основе водно-спиртовых растворов грибной массы с последующим выделением жидкой фазы. Полученные гидролизаты из растительного сырья и съедобных грибов подвергают спиртованию. Отдельно получают CO₂ -экстракт кориандра, который разводят в спирте - ректификате до получения 10%-ного раствора. Полученные водно-спиртовые экстракты смешивают при 20-25°C, фильтруют и применяют для безалкогольного напитка "Марсеника".

Пример 1. Для приготовления 1000 л напитка "Марсеника" дозируют в купажер рецептурные компоненты в следующей последовательности: сахарного сиропа 77,6 л с содержанием сухих веществ 70%, 1,94 л раствора лимонной кислоты концентрации 50 мас.%, 38,8 л концентрированной основы, колера 0,97 кг, поваренной соли 0,49 кг, бензоата натрия 0,16 кг. Добавляют воду до общего объема купажа. Купаж перемешивают, охлаждают и подают в розлив.

Соотношение сухих веществ, вводимых в купаж, на 100 мл напитка сахара, пищевой (лимонной) кислоты, экстрактивных веществ травы душицы, плодов шиповника, съедобных грибов, плодов красной рябины, поваренной соли, колера, бензоата натрия составляет соответственно 7,75: 0,17: 0,078:0,0843:0,02: 0,0652:0,048:0,068:0,0165, эссенции кориандровой 0,029 или спиртовой раствор CO₂ -экстракта кориандра (10%) 0,068, двуокись углерода 0,4, остальное вода.

Пример 2. Для приготовления 1000 л напитка "Марсеника" дозируют в купажер рецептурные компоненты в следующей последовательности: сахарного сиропа 80,0 л с содержанием сухих веществ 70%, 2,0 л раствора лимонной кислоты концентрации 50 мас.%, 40,0 л концентрированной основы, колер 1,0 кг, соль 0,5 кг, бензоат натрия 0,17 кг. Добавляют воду до общего объема купажа. Купаж перемешивают, охлаждают и подают в розлив.

Соотношение сухих веществ на 100 мл напитка сахара, лимонной кислоты, экстрактивных веществ травы душицы, плодов шиповника, грибов, плодов красной рябины, поваренная соль, колер, бензоат натрия составляет соответственно 7,988:0,18: 0,0805:0,0869:0,35:0,0672:0,049:0,07:0,017, эссенции кориандровой 0,03 или спиртовой раствор CO₂ -экстракта кориандра (10%)

0,07, двуокись углерода 0,5 и остальное вода.

Пример 3. Для приготовления 1000 л напитка "Марсеника" дозируют в купажер рецептурные компоненты в следующей последовательности: сахарного сиропа 82,4 л с содержанием сухих веществ 70%, 2,6 л раствора лимонной кислоты концентрации 50 мас.%, 41,2 л концентрированной основы, колер 1,03 кг, соль 0,52 кг, бензоат натрия 0,175 кг. Добавляют воду до общего объема купажа. Купаж перемешивают, охлаждают и подают в розлив.

Соотношение сухих веществ на 100 мл напитка сахара, лимонной кислоты, экстрактивных веществ травы душицы, плодов шиповника, грибов, плодов красной рябины, поверенная соль, колер, бензоат натрия составляет соответственно 8,23:0,19: 0,0829:0,0895:0,5:0,0692:0,05:0,072:0,0175, эссенции кориандровой 0,031 или спиртовой раствор CO₂-экстракта кориандра (10%) 0,072, двуокись углерода 0,6 и остальное вода.

Безалкогольный напиток "Марсеника", приготовленный по данному способу, может быть газированным или негазированным. Благодаря наличию в концентрированной основе природных консервантов, вносимых с экстрактами повышается биологическая стойкость напитка и в целом его биологическая ценность.

Напиток имеет отличные дегустационные данные. Дегустационный балл 24.

Напиток обладает лечебными и профилактическими свойствами благодаря сочетанию биологически активных веществ входящего в него растительного сырья, что обеспечивает повышение его поливитаминных, антимикробных, противосклеротических, противоревматических, противоопухолевых и иммуностимулирующих свойств.

Формула изобретения:

1. Безалкогольный напиток, содержащий концентрированную основу из экстрактивных веществ растительного сырья, включающую кориандр, сахар, пищевую кислоту, колер, поверенную соль, двуокись углерода и воду, отличающийся тем, что он дополнительно содержит бензоат натрия, а кориандр введен в виде эссенции кориандровой и/или спиртового раствора CO₂-экстракта кориандра (10%), концентрированная основа из экстрактивных веществ растительного

сырья дополнительно содержит экстрактивные вещества из травы душицы, плодов шиповника, съедобных грибов и плодов красной рябины, при следующем соотношении компонентов напитка, мас.%:

5 Концентрированная основа, включающая экстрактивные вещества:

травы душицы - 0,078 - 0,0829

плоды шиповника - 0,0843 - 0,0895

съедобные грибы - 0,02 - 0,5

плоды красной рябины - 0,0652 - 0,0692

эссенция кориандровая - 0,029 - 0,031

и/или спиртовой раствор CO₂-экстракта кориандра (10%) - 0,068 - 0,072

Сахар - 7,75 - 8,23

Пищевая кислота - 0,17 - 0,19

Колер - 0,068 - 0,072

Поваренная соль - 0,048 - 0,05

Двуокись углерода - 0,4 - 0,6

Бензоат натрия - 0,0165 - 0,0175

Вода - Остальное

2. Способ получения безалкогольного напитка, предусматривающий введение в купаж сахарного сиропа, пищевой кислоты, поваренной соли, колера и концентрированной основы из экстрактивных веществ растительного сырья, включающей кориандр, смешивание купажа с диоксидом углерода и водой, отличающийся тем, что в купаж дополнительно вводят бензоат натрия, в качестве экстрактивных веществ растительного сырья используют экстрактивные вещества плодов шиповника, красной рябины, травы душицы и съедобных грибов и в качестве кориандра - эссенцию и/или 10%-ный раствор CO₂-экстракта кориандра, полученный путем разведения CO₂-экстракта кориандра в спирте-реактификате, при этом

35 экстрагирование плодов шиповника, красной рябины и травы душицы осуществляют отдельно от экстрагирования съедобных грибов и кориандра на основе водно-спиртовых ферментсодержащих растворов до получения гидролизатов, причем экстрагирование съедобных грибов осуществляют либо путем отваривания съедобных грибов при температуре кипения с последующим отделением жидкой фазы, либо с использованием водно-спиртовых

40 ферментсодержащих растворов до получения гидролизатов, а полученные экстракты и гидролизаты растительного сырья и съедобных грибов подвергают спиртованию.

50

55

60